

426/134

PAT-NO: JP411266900A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 11266900 A
TITLE: LUMP OF SUGAR WITH ROD
PUBN-DATE: October 5, 1999

INVENTOR-INFORMATION:
NAME COUNTRY
KAJIWARA, HIDEHIRO N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:
NAME COUNTRY
KAJIWARA KOGYO KK N/A

APPL-NO: JP10095251
APPL-DATE: March 25, 1998

INT-CL (IPC): C13F003/02, A23G003/00

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To resolve such a problem that it has been needed hitherto to prepare a tool for stirring, e.g., a spoon or a muddler in addition to sugar when, e.g., stirred, because idea integrating sugar lump with a rod did not exist.

SOLUTION: Crystal 11a of crystal sugar is formed into crystal sugar lump 11 with a binding means and a rod 21 is attached to and inserted from one end of crystal sugar lump 11 into the crystal sugar lump 11 so as not to release the rod.

COPYRIGHT: (C)1999,JPO

特開平11-266900

(43) 公開日 平成11年(1999)10月5日

(51) Int.Cl.⁴ 識別記号
 C13F 3/02
 A23G 3/00 101

F I
 C13F 3/02
 A23G 3/00 101

審査請求 有 請求項の数 7 FD (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願平10-95251

(22) 出願日 平成10年(1998)3月25日

(71) 出願人 000125587

梶原工業株式会社

東京都台東区松が谷 2-13-13

(72) 発明者 梶原 秀浩

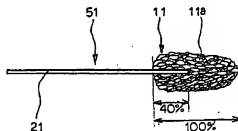
東京都台東区松が谷 2-13-13 梶原工業株式会社内

(54) 【発明の名称】 棒付き砂糖の塊

(57) 【要約】

【課題】 砂糖の塊が、目的は何であれ、棒と一体になっているという発想のものは無かった。従って、従来は、攪拌だけ見ても、砂糖の他に、スプーンやマドラー……等の攪拌のための用具を準備する必要があった。

【解決手段】 氷砂糖の結晶 11a を、結合手段によって氷砂糖の塊 11 を作り、棒 21、22、23、24 を、氷砂糖の塊 11 の一端より離脱しないように付着挿入した。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 氷砂糖の結晶(11a)を、結合手段によって氷砂糖の塊(11)を作り、棒(21、22、23、24)を、前記氷砂糖の塊(11)の一端より離脱しないように付着挿入したことを特徴とする棒付き砂糖の塊。

【請求項2】 グラニュー糖や上白糖の粒子(12a)を、結合手段によって砂糖の塊(12)を作り、棒(21、22、23、24)を、前記砂糖の塊(12)の一端より離脱しないように付着挿入したことを特徴とする棒付き砂糖の塊。

【請求項3】 前記結合手段は、グラニュー糖や上白糖の濃い水溶液で結合すること、または、前記氷砂糖の結晶(11a)の表面およびグラニュー糖や上白糖の粒子(12a)の表面を加熱溶融によって結合すること、または、澱粉やコンスターチ・・・等の結合剤によって結合することを特徴とする請求項1または請求項2に記載の棒付き砂糖の塊。

【請求項4】 前記砂糖の塊(12)は、各種花の形、各種果物の形、各種動物の形、その他の特殊な形状にすることを特徴とする請求項2または請求項3に記載の棒付き砂糖の塊。

【請求項5】 棒の頭部(22b、24b)または棒の尾部(23a、24a)に、同一のまたは別の、各種花の形、各種果物の形、各種動物の形、球や四角錐・・・等の幾何学的な形状、扁平な円、楕円、楕円帽・・・等の形状、・・・その他の特殊な形状に形取ったことを特徴とする請求項1ないし請求項4いずれかひとつに記載の棒付き砂糖の塊。

【請求項6】 前記棒(21、22、23、24)は、プラスチックで一体に成形したことを特徴とする請求項1ないし請求項5いずれかひとつに記載の棒付き砂糖の塊。

【請求項7】 前記氷砂糖の塊(11)または前記砂糖の塊(12)に、オレンジ、葡萄、レモン、パイナップル、・・・等の果物の香りや味、スズラン、薔薇、・・・等の花の香りや、セージ、ペパーミント、ラベンダー、・・・等のハーブの香り、その他の特殊な香りや味を染み込ませ、前記棒(21、22、23、24)には、香りや味に対応した色を着色したことを特徴とする請求項1ないし請求項6いずれかひとつに記載の棒付き砂糖の塊。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、棒付き砂糖の塊に関するもので、更に詳しくは、砂糖の塊と保持および攪拌のための棒とを一体にしたこと、人の注目を引く棒付き砂糖の塊を作ることとを目的としたものである。

【0002】

【従来の技術】従来の、棒付き砂糖の塊に関する技術と

しては、最も近いものは、棒付きではないが、氷砂糖と角砂糖があった。この中で、氷砂糖は、グラニュー糖を溶かしさらに精製して作った純度の高い砂糖の大きな結晶である。但し、最近の多くのものは、グラニュー糖を加熱溶解し、ドロップ状に固めたものを氷砂糖と言っている。一方、角砂糖は、グラニュー糖をグラニュー糖または上白糖の濃い水溶液で固めたものもある。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、このような従来の、砂糖の塊の場合、下記に示すような課題があった。

1. 砂糖の塊が、目的は何であれ、棒と一体になっているという発想のものは無かった。従って、従来は、攪拌だけでなく見て、砂糖の他に、スプーンやマドラー・・・等の攪拌のための用具を準備する必要があった。

【0004】2. 角砂糖とか、花の形・・・等をした砂糖は有ったが、特殊な形、各種の香りや味、その他、棒を含め、複合した形で人の注目を引くようなものは無かった。本発明はこのような課題を解決することを目的としている。

【0005】

【課題を解決するための手段】本発明は、氷砂糖の結晶11aを、結合手段によって氷砂糖の塊11を作り、棒21、22、23、24を、前記氷砂糖の塊11の一端より離脱しないように付着挿入したことを特徴とし、更に、グラニュー糖や上白糖の粒子12aを、結合手段によって砂糖の塊12を作り、棒21、22、23、24を、前記砂糖の塊12の一端より離脱しないように付着挿入したことを特徴とし、更に、前記結合手段は、グラニュー糖や上白糖の濃い水溶液で結合すること、または、前記氷砂糖の結晶11aの表面およびグラニュー糖や上白糖の粒子12aの表面を加熱溶融によって結合すること、または、澱粉やコンスターチ・・・等の結合剤によって結合することを特徴とし、更に、前記砂糖の塊12は、各種花の形、各種果物の形、各種動物の形、その他の特殊な形状にすることを特徴とし、更に、棒の頭部22b、24bまたは棒の尾部23a、24aに、同一のまたは別の、各種花の形、各種果物の形、各種動物の形、球や四角錐・・・等の幾何学的な形状、扁平な円、楕円、楕円帽・・・等の形状、・・・その他の特殊な形状に形取ったことを特徴とし、更に、前記棒21、22、23、24は、プラスチックで一体に成形したことを特徴とし、更に、前記氷砂糖の塊11または前記砂糖の塊12に、オレンジ、葡萄、レモン、パイナップル、・・・等の果物の香りや味、スズラン、薔薇、・・・等の花の香りや、セージ、ペパーミント、ラベンダー、・・・等のハーブの香り、その他の特殊な香りや味を染み込ませ、前記棒21、22、23、24には、香りや味に対応した色を着色したことを特徴とすることにより、上記課題を解決する。

【0006】

【発明の実施の形態】本発明による、棒付き砂糖の塊を断面と共に詳細に説明する。図1は、本発明による氷砂糖の塊を示した図であり、図2は、本発明による棒付き砂糖の塊を示した断面図の第1例であり、図3は、本発明による棒付き砂糖の塊を示した断面図の第2例であり、図4は、本発明による棒付き砂糖の塊を示した断面図の第3例であり、図5は、本発明による棒付き砂糖の塊を示した断面図の第4例である。

【0007】〈第1の実施の形態〉これらの図から明らかなように、図1において、11は氷砂糖の塊であって、0.2mm~10mmの大きさをした氷砂糖の結晶11aを、結合手段によって20mm~70mmの大きさの縦長の形状にしたものである。更に、図2においては、51は棒付き砂糖の塊であって、氷砂糖の塊11と棒21から構成されている。

【0008】ここで、図2では、棒21は、氷砂糖の塊11の一端より長手方向全体から見たときの40%の部分に付着挿入している状況を示している。しかし、本発明では、図2の他に、図3と図4と図5に見られるように、氷砂糖の塊11の一端より長手方向全体から見たときの10%~100%の部分に、離脱しないように長さ30mm~150mmの棒21、22、23、24を、付着挿入するのが良いと考えている。

【0009】但し、100%の意味としては、図5に示すように、棒21、22、23、24が氷砂糖の塊11より突き出している場合も含まれる。

【0010】この場合、結合手段としては、グラニュー糖や上白糖の濃い水溶液で結合すること、または、氷砂糖の結晶11aの表面を加熱溶解によって結合すること、または、澱粉やコンスターチ等の結合剤によって結合すること等が考えられる。

【0011】また、棒21の目的は、氷砂糖の塊11をコーヒーや紅茶で使用する際の攪拌棒であり、また、汚れた手で直接に氷砂糖の塊11を持たないようにする保持棒の役目を果たしている。但し、図2に示した棒21の他に、図3と図4と図5に示した棒22、23、24の色々な形状のものも使用可能である。

【0012】一方、図3や図4に見られるように、棒の頭部22b、24bに、飾りの目的と人の注目を引くように、各種花の形、各種果物の形、各種動物の形、球や四角錐・・・等の幾何学的な形状、・・・その他の特殊な形状にさせたり、棒の尾部23a、24aには、容器に入っている液体を攪拌するために、各種花の形、各種果物の形、各種動物の形、球や四角錐・・・等の幾何学的な形状、扁平な円、扁平な棒形・・・等の形状、・・・その他の特殊な形状にさせている。

【0013】尚、これらの棒21、22、23、24は、棒の頭部22b、24bと棒の尾部23a、24aを含め、プラスチックによって一体に成形している。

但し、木、棒状の焼き菓子、その他の材料を使用してもかまわない。

【0014】更に、氷砂糖の塊11に、オレンジ、葡萄、林檎、苺、レモン、バナナ、パイナップル、・・・等の果物の香りや味、スズラン、番薔、百合、マロニエ、カーネーション、サルビア、スイートピー、蘭、・・・等の花の香りや、セージ、ペパーミント、ラベンダー、・・・等のハーブの香り、その他の特殊な香りや味を染み込ませ、これらの棒21、22、23、24には、香りや味に対応した色を着色している。

【0015】その他にも、氷砂糖の塊11は、氷砂糖の結晶11aに加えて、インスタントミルク、インスタントコーヒー、インスタント紅茶、ココア・・・等の1種類、または、2種類を混合して固化することも考えられる。

【0016】但し、棒21、22、23、24の色は、上記香りや味に対応した色を着色しなくてもかまわない。

【0017】本発明による砂糖の塊は、前述したように構成されており、以下に、その動作について説明する。

【0018】まず、棒付き砂糖の塊51・・・等の製造方法としては、結合手段によって結合する直前の氷砂糖の結晶11aに、棒21、22、23、24を所定の長さ挿入し、その後、氷砂糖の結晶11aを結合手段で結合させて棒付き砂糖の塊51・・・等を作り出している。

【0019】一方、棒付き砂糖の塊51・・・等を使用する時は、棒付き砂糖の塊51・・・等を、コーヒーや紅茶を入れるカップに投入する。この場合、棒21、22、23、24の部分を持つと、手が汚れていても氷砂糖の塊11が汚れるのを防止することが出来る。更に、氷砂糖の塊11に付着している棒21、22、23、24によつてコーヒーや紅茶を攪拌すると、氷砂糖の塊11は、容易にコーヒーや紅茶内に溶融していく。

【0020】一方、氷砂糖の塊11に付着挿入している棒21、22、23、24は、頭部22b、24bや尾部23a、24aが各種の形を構成することによって人目を引き、時には、氷砂糖の塊11に付けた香りと棒21、22、23、24の色を対応させることによって、香りを演出することも出来る。

【0021】(第2の実施の形態)図3において、12は砂糖の塊であって、グラニュー糖や上白糖の粒子12aを、結合手段によって10mm~50mmの縦長の形状をした砂糖の塊12としている。この場合、第1の実施の形態と異なる点は、氷砂糖の塊11でなく、グラニュー糖や上白糖の粒子12aより成る砂糖の塊12であるということ、氷砂糖の結晶11aよりグラニュー糖や上白糖の粒子12aの方が小さいということから砂糖の塊12自体氷砂糖の塊11より小さく、各種花の形、各種果物の形、各種動物の形、・・・その他の特殊

な形状にすることが容易ということである。

【0022】尚、棒21、22、23、24の形状や材料や挿入長さ、および、結合手段、砂糖の塊12の香りや味については、第1の実施の形態とほぼ同一であるので、省略する。更に、動作についても、第1の実施の形態とほぼ同一であるので、省略する。

【0023】

【発明の効果】以上の説明から明らかなように、本発明による、棒付き砂糖の塊によって以下の効果を示すことができる。

1. 棒付き砂糖の塊によって、砂糖とスプーンの両方の役目を果たすことが、可能となった。その上、棒によって汚れた手でも砂糖の塊を持つ事が出来るようになった。

【0024】2. また、砂糖の塊や棒の頭部や棒の尾部を、花や果物や動物・・・等の形状にしたり、砂糖の塊に香りや味を付けたり、棒に色を付けたりして、甘くするという以外の別の楽しみを付加した。

3. 更に、砂糖の塊の香りや味と棒の色を対応させるという複合した特徴を付加することによって、利用する側

に、利便性と別の楽しみをもたらした。

【図面の簡単な説明】

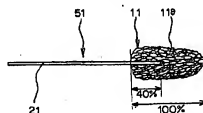
【図1】本発明による氷砂糖の塊を示した図

【図2】本発明による棒付き砂糖の塊を示した断面図の第1例

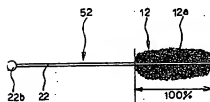
【図1】



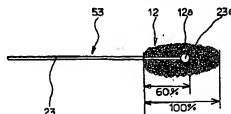
【図2】



【図3】



【図4】



【図3】本発明による棒付き砂糖の塊を示した断面図の第2例

【図4】本発明による棒付き砂糖の塊を示した断面図の第3例

【図5】本発明による棒付き砂糖の塊を示した断面図の第4例

【符号の説明】

11・・・氷砂糖の塊

11a・・・氷砂糖の結晶

12・・・砂糖の塊

12a・・・グラニュー糖や上白糖の粒子

21・・・棒

22・・・棒

22b・・・棒の頭部

23・・・棒

23a・・・棒の尾部

24・・・棒

24a・・・棒の尾部

24b・・・棒の頭部

51・・・棒付き砂糖の塊

52・・・棒付き砂糖の塊

53・・・棒付き砂糖の塊

54・・・棒付き砂糖の塊

(5)

特開平11-266900

【図5】

